

Gefüllte Avocados

Zubereitungszeit 10 Min. für 1 Frucht

A) Mit Krabbenfüllung:

1 reife Avocado

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

6 gekochte Krabben

3 Champignons

1 Teel. gehackter Dill

1 Bündel Dill

und 3 Streifen eingelegter

Paprika zum Garnieren

Für alle Rezepte gilt: Avocado halbieren, Kern auslösen. Die Höhlung in einer Hälfte etwas vergrößern, Schnittfläche mit Zitronensaft bestreichen. Ausgelöstes Fleisch aus dieser Hälfte und alles Fleisch aus der anderen mit einer Gabel zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft verrühren.

A) 4 Krabben und 2 Champignons hacken, mit gehacktem Dill in das Avocadofleisch mischen und die halbe Avocado damit füllen. Mit 2 Krabben, Dillbündeln, in Scheiben geschnittenen Champignons und Paprikastreifen garnieren.